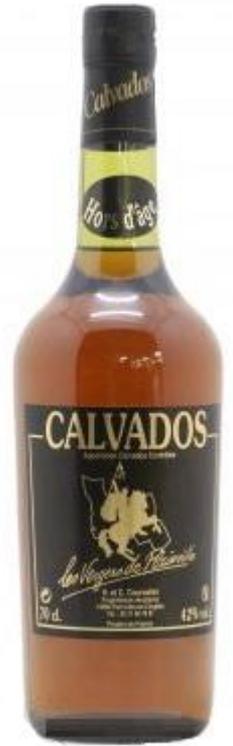


CALVADOS 14 ANS

VERGERS DE PLAINVILLE



Situation : un petit producteur de produits régionaux (jus de pomme, cidre, poiré, pommeau, calvados et vinaigre de cidre) dirigé par Huguette et Claude Courvallet. La famille de Claude Courvallet faisait déjà du cidre pour sa propre consommation mais c'est dans les années 1980 qu'il plante une dizaine d'hectares de pommiers basse-tige (Binet Rouge, Douce Moën, Fréquin Rouge, Bedan, Jus d'Or et Clos Renault) dont il commence à tirer les fruits au début des années 1990.

Cette eau de vie est issue d'une double distillation de cidre. Son élevage de 14 ans s'effectue en barriques de 400 litres dont 25% sont neuves.

Terroir : Sols composés d'argiles et de marne de l'Oxfordien.

Variétés de Pommes : Elles sont très nombreuses, les plus connues sont la Domaine, la Fréquin, la Saint-Martin et la Mettais.

Couleur : Ambrée

Nez : Les arômes de pommes acidulées et sucrées se délivrent progressivement, pour dominer largement après aération

Bouche : Sa bouche est élégante, épurée, mais également fumée, robuste et racée.

Finale : Tout en longueur et en équilibre, la finale est à la fois fraîche et rehaussée par des notes de rancio.

Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com Site : www.cave-de-longchamp.com